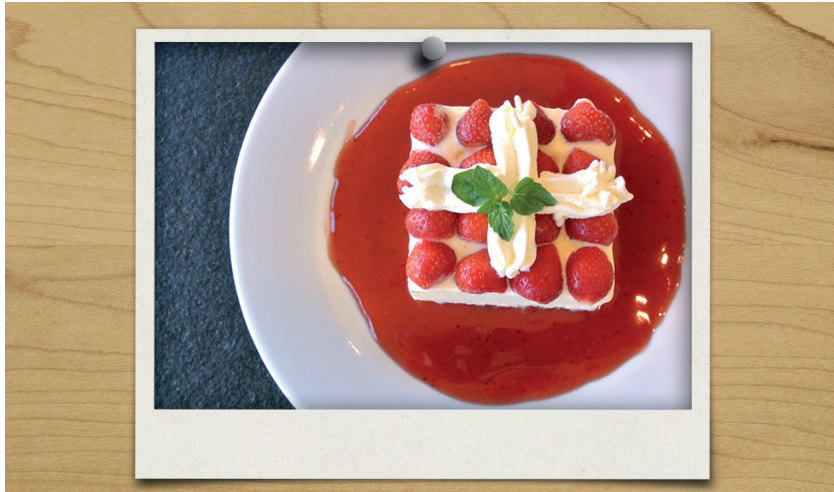




1. August Törtchen

👤 2 ⌚ ca. 15 min



Zubereitung

1. Einige Erdbeeren zum Dekorieren beiseite legen. Den Rest der Erdbeeren in den Mixer geben und pürieren, bis eine cremige Sauce entsteht. Kurz in der Pfanne erwärmen. Nach Belieben Zucker hinzufügen.
2. Den FRISCO Vanille Rahmglace Block halbieren.
3. Auf einem Teller die Erdbeer-Sauce als Spiegel anrichten und den halben FRISCO Vanille Rahmglace Block darauf arrangieren.
4. Die restlichen Erdbeeren halbieren und damit die Glace Törtchen verzieren. Mit einer Spritztüte den geschlagenen Rahm in Herzform auf die Erdbeeren spritzen. Mit Pfefferminze dekorieren und zwei Löffeln servieren.

Zutaten

- 1 Block FRISCO Vanille Rahmglace
- 300 g frische Erdbeeren, gewaschen
- 1 EL Zucker
- 200 ml Vollrahm, geschlagen
- Einige Blätter Pfefferminze zum Dekorieren

